

Czekoladowe ciasto z buraka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15

Liczba porcji: 9

Czas pieczenia: 30

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
 - tarcza
-

Przygotowanie :

-
1. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do ścierania na wiórki. 250 g surowego, obranego buraka zetrzeć na wiórki. Założyć pokrywę z popychaczem. Czas 30 sekund, prędkość 6.
 2. Zdjąć pokrywę, starte buraki przełożyć do miseczki, naczynie umyć.
 3. W naczyniu miksującym zamontować motylek, wbić 3 całe jajka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 3 minuty, prędkość 4.
 4. Zdjąć pokrywę, ubite jajka przełożyć do miseczki, naczynie umyć.
 5. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 50 g gorzkiej czekolady, wlać 150 g oleju rzepakowego i 120 g syropu z agawy. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość podgrzać do rozpuszczenia się czekolady. Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
 6. Zdjąć pokrywę, do naczynia dodać utarte wcześniej buraki i ubite jajka, wsypać 200 g mąki orkiszowej, 5 g proszku do pieczenia i 40 g ciemnego kakao. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać masę na ciasto. Czas 45 sekund, prędkość 4.
 7. Zdjąć pokrywę. Ciasto przelać do kwadratowej blaszki o boku długości 20-22 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
 8. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C około 30 minut.
-

Wskazówki :

Uwaga, blacha po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!